

CASO DE ESTUDIO (Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara en Fusagasugá, dedicado al cuidado de adultos mayores en alianza con la Secretaría de Integración Social) De acuerdo a los criterios de Buenas Prácticas de Manufactura BPM y de conformidad con la normatividad vigente y requerimientos de la norma ISO 22000:2018.

SISTEMAS DE GESTION INTEGRADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (ISO 22000: 2018) Y CALIDAD (ISO 9001: 2015) BAJO LINEAMIENTOS BPM Y HACCP Ana María Ballen Rodríguez;Javier Alejandro Ríos Garzón; Rosa Amanda López Ch.

ANA MARIA BALLEEN RODRIGUEZ 22 DE MAYO DE 2021 13:47

Resumen Ejecutivo

En Colombia, una persona se considerada mayor a partir de los 60 años; y actualmente se estima existe una población de 6.808.641 adultos mayores, gran parte de estas personas se encuentran en condiciones de vulnerabilidad por factores económicos, sociales, familiares, de salud. Etc., por esta razón el estado colombiano ha implementado políticas orientadas a la protección de esta población generando estrategias encaminadas al restablecimiento de sus derechos. Una de estas estrategias busca la generación de convenios con empresas privadas orientadas a la cooperación y apoyo del objetivo social (Protección a los adultos mayores en condiciones de vulnerabilidad), sumando esfuerzos, recursos, competencias, etc. (DANE, 2018).

El Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara, es ejemplo del convenio de la empresa privada y el estado; en este caso con la entidad pública: Secretaria de Integración Social del Distrito. Este trabajo pretende realizar un estudio de gestión de esta entidad, con base en criterios de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, de conformidad con la normatividad legal vigente, normas ISO 22000: 2018 con el fin de identificar los requisitos de higiene y sanitarios, diagnosticar su situación actual en BPM e inocuidad de alimentos, realizar recomendaciones y actividades de mejora continua. En este estudio se toma en cuenta únicamente el área se cocina, donde se hace la recepción de la materia, prima, almacenaje, preparación, refrigeración, emplatado, servicio a la mesa y limpieza y desinfección de equipos, utensilios, menaje y áreas de trabajo. (Nueva ISO,2018)

Contexto General

El Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara, es una entidad con personería jurídica, de naturaleza privada, dirigida por las religiosas Franciscanas de Santa Clara que, en unión estratégica con la Secretaria Distrital de Integración Social, se encargan de liderar programas para la integración social de las personas (adultos mayores) de 60 años en condición de pobreza, abandono y vulnerabilidad. Estas actividades permiten su protección, mejoramiento de sus condiciones de vida y restablecimiento de sus derechos. El Objeto Social es Diferente a la Prestación de Servicios de Salud. (SDIS, s.f.).

Este hogar cuenta con la infraestructura moderna y completa, necesaria para la atención y cuidado del adulto mayor, personal idóneo y dotación de equipo en cada área (atención medica, terapia ocupacional, ambiental, trabajo social, psicología, fisioterapia, programas físicos, nutrición, enfermería, capellanía, lavandería, alojamiento, limpieza, mantenimiento y celaduría).

La Clasificación de Actividad Económica CIIU es 8730: “Actividades de atención en instituciones para el cuidado de personas mayores y/o discapacitadas, que no están en condiciones de atenderse por sí mismas y/o que no desean vivir de manera independiente. El cuidado incluye habitación, comida, supervisión y asistencia en actividades cotidianas, tales como los servicios de cuidado personal, mantenimiento y limpieza. En algunos casos, estas instituciones proveen atención mínima de enfermería especializada en instalaciones separadas dentro de la misma

institución”. (Cámara de Comercio de Bogotá, s.f.)

El área para la preparación de los alimentos dispone de equipos y utensilios para toda la operación desde la recepción hasta el servicio de los alimentos en la mesa. Entre ellos están: En la recepción de materia prima: báscula, termómetros: para frío y para caliente, estibas en material sanitario y canastillas; equipo de dotación del personal: dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables; Almacenamiento en refrigeración, congelación y en seco, refrigerador, congelador y canastillas en acero para almacenamiento en seco; para la preparación: tablas de picado en nylon o plástico, mesas de trabajo en material sanitario, cuchillos de cortar, trinchas, equipos manuales y eléctricos (ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras, etc.); para la cocción: estufa semiindustrial, hornos, ollas de bajo fondo, planas y alto fondo; para servir: menaje (cubiertos, platos, bandejas, vasos, etc.). La entidad cuenta con programas de limpieza y desinfección del área de preparación de alimentos, de los mismos alimentos, de los equipos, utensilios y menaje, para evitar cualquier riesgo de contaminación al igual que en los puntos críticos de control. (Secretaría Distrital de Integración Social, 2019).

Las compras de la materia prima (alimentos) son realizadas directamente por las unidades operativas de la SDIS, la subdirección de Abastecimiento es el ente responsable de la programación de entregas y proveedores. La entidad se asegura de que los alimentos crudos y procesados recepcionados, cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad e inocuidad de estos; para ello se tienen en cuenta criterios establecidos para su aceptación o rechazo como el olor, el color, la textura, temperatura, rotulado, apariencia y sabor. Se solicitan y decepcionen según la minuta patrón; generalmente son carnes de origen animal (pecado, pollo, cerdo), vegetales, cereales, grasas vegetales, fruta, harinas, etc. El objetivo final es servir y distribuir los alimentos preparados cumpliendo con los requisitos mínimos de la norma ISO 22000:2018 y criterios de las BPM, para garantizar un alimento inocuo para el consumidor final. (Secretaría Distrital de Integración Social, 2019).

ACTIVIDAD 1: Identificar requerimiento, especificaciones de cada alimento y calcular las cantidades a comprar.

Identificación de necesidad de cada alimento con base en el ciclo de minutas, Tabla de Porciones, derivación de dietas y cobertura actual. Se requiere conocer las características organolépticas y físicas de los alimentos. Las cantidades se calculan de acuerdo con el ciclo de menús, las cantidades necesarias por alimento dado en la tabla de porciones y Manual de dietas, con el fin de cubrir las necesidades del servicio de alimentos, teniendo en cuenta que en

este proceso se deben considerar las pérdidas o el rendimiento de algunos alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas, es decir el peso bruto, peso neto y peso servido. Este procedimiento se realiza considerando la cantidad de alimento bruto por preparación, la frecuencia de compra, el número de personas, basado en lo anterior se elabora la Lista de Pedido.

ACTIVIDAD 2: Identificar al proveedor y realizar cotización

Elaboración por parte del profesional de Nutrición y Dietética de la base de datos de los proveedores, la cual consta de: nombre del proveedor, persona de contacto, Dirección, Teléfono de contacto fijo y/o celular, correo electrónico, alimento que provee y periodicidad de compra.

En el CPS Hogar Francisco y Clara realiza el abastecimiento de sus materias primas, insumos y productos en general de los proveedores.

ACTIVIDAD 3: Seleccionar los proveedores

El profesional de Nutrición y dietética y la directora, realiza la selección de proveedores de acuerdo con los resultados y análisis de la información registrada en el Directorio de proveedores, el pedido y cotización. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente y en lo posible contar con los certificados de calidad. Una vez la directora de la Institución autoriza la compra, el profesional de Nutrición y Dietética hace el pedido definitivo en el formato Lista de pedido. Las modificaciones a los pedidos se realizarán de acuerdo con las observaciones o sugerencias del Nutricionista Dietista

Se tienen establecidas dos modalidades de pedido, dependiendo del tipo de alimento, así:

- Para los alimentos perecederos se solicita el pedido semanal.
- Para no perecederos se hace el pedido quincenal.

ACTIVIDAD 4: Recepción de documentos

La documentación de obligatorio cumplimiento por parte de los proveedores es:

- Certificación sanitaria y/o concepto favorable del ente regulador para las instalaciones donde se procesan y/o almacenan alimentos.
- Certificación sanitaria y/o concepto favorable del vehículo de transporte de alimentos. (Alimentos de alto riesgo)
- Certificación de asistencia de manipulación de alimentos del conductor y auxiliares responsables de la entrega.

- Registros sanitarios de los productos (Si aplica)
- Ficha técnica del producto (especificando la información requerida para análisis de peligros).

El Nutricionista Dietista se encarga de la recepción de la documentación y verificar mensualmente los documentos que están por vencerse, con el fin de solicitar a los proveedores los documentos a vencer.

ACTIVIDAD 5: Finalizar la compra del producto.

Si el producto se encuentra en las condiciones requeridas, se procede a firmar la factura por parte del Auxiliar encargado de la recepción del producto, para el pago correspondiente a cargo de la directora.

Actividad 6. Requisitos de higiene en la elaboración: requisitos aplicables a la materia prima, prevención de la contaminación cruzada, empleo del agua.

Teniendo presente que una de las etapas en donde el alimento es conducido hacia los comedores para su posterior distribución y servido, el equipo auditor en calidad de verificador conforme a la información suministrada por el CPS Hogar Francisco y Clara, detalla los siguientes aspectos que permiten identificar los requisitos de manipulación e higiene en la fase de distribución y servido que se efectúa en el área del comedor para las 250 personas usuarias del servicio:

Tabla 1. Descripción del proceso			
No	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
1	Servido de tiempos de comida	Auxiliar de cocina	Tabla de porciones de alimentos. Cobertura diaria. Lista de dietas. Ver carteleras en comedores.
2	Distribución en comedor	Auxiliar de protección	Vigilancia
3	Recolección de menaje	Auxiliar de protección	Vigilancia
4	Descomida e higienización	Auxiliar de protecciónAuxiliar de cocina,	Limpieza y desinfección en cacineta.

Fuente: Elaboración Propia

Descripción del proceso

ACTIVIDAD 1: Servido tiempos de comida - cocina

El Nutricionista Dietista informa que mantiene actualizada la información de las diferentes dietas de las personas mayores y la cantidad de alimento o preparación en cada una de los tiempos de comida por servicio, en el área de producción del Servicio de Alimentos y en el comedor. Esta información es actualizada periódicamente por el profesional de Nutrición según novedades. La nutricionista informa que para realizar el servido de los alimentos la persona responsable conoce previamente las porciones que se deben servir a las personas mayores,

dependiendo de la preparación y de acuerdo con lo establecido en la tabla de porciones del ciclo de menús.

Para la exactitud en la medición de las porciones emplean los elementos destinados para ello, (porcionadores) de acuerdo con las necesidades y características de las preparaciones, para sopa está estandarizado un cucharón y para el jugo el vaso a ras.

ACTIVIDAD 2: Distribución en comedor

El horario de servido de alimentos: Desayuno 8:00 – 8:30 am., Medias Nueves 10:00 am, Almuerzo 12:30 m – 1 pm., Onces 3:00 pm y Comida 5:00 – 5:30 pm. Los Auxiliares de protección tienen conocimiento de la dieta de cada adulto mayor y la distribuyen con base en los datos registrados en la cartelera del comedor. Estos cumplen con las siguientes normas al servir y distribuir los alimentos:

- o Debe encontrarse en buen estado de salud.
- o Tener el certificado de capacitación manipulación de alimentos.
- o Tener el certificado de las condiciones del estado de salud.
- o Lavarse las manos con agua y jabón.
- o Usar los elementos de protección en forma correcta.
- o No usar joyas, Tener uñas limpias, cortas y sin esmalte.
- o El servido se debe hacer en platos, tazas y cubiertos completamente secos.

Informa la nutricionista que el auxiliar en turno debe contar los platos y servir las porciones de acuerdo con el número de persona mayores, presentes en cada servicio al momento de las comidas. Servir con base a la lista publicada, primero las porciones de dietas y luego la dieta normal. Está prohibido a la totalidad del personal del Centro el consumo de los alimentos de las personas mayores. Para servir y pasar las preparaciones al comedor se debe tener en cuenta las indicaciones correctas presentadas a continuación, para evitar el uso de guantes desechables: Coger los vasos por la base, los platos por la base, las tazas por los bordes a dos manos sin meter los dedos a la taza o plato y los cubiertos por los mangos. Nunca tocarán los alimentos directamente con las manos. Para el correcto servido en comedor, el profesional de Nutrición mantiene actualizadas las dietas, de tal manera que las modificaciones realizadas sean tenidas en cuenta en la organización y distribución de alimentos a los adultos y adultos mayores.

ACTIVIDAD 3: Recolección de menaje

Las personas responsables de la recolección del menaje esperan a que las personas mayores terminen de consumir los alimentos para recoger los platos. El auxiliar de protección debe observar si sobra alimento y comunicar al profesional de Nutrición, la preparación, cantidad aproximada de adultos que no lo consumieron y la justificación del no consumo para toma de correctivo.

ACTIVIDAD 4: Descomide e higienización

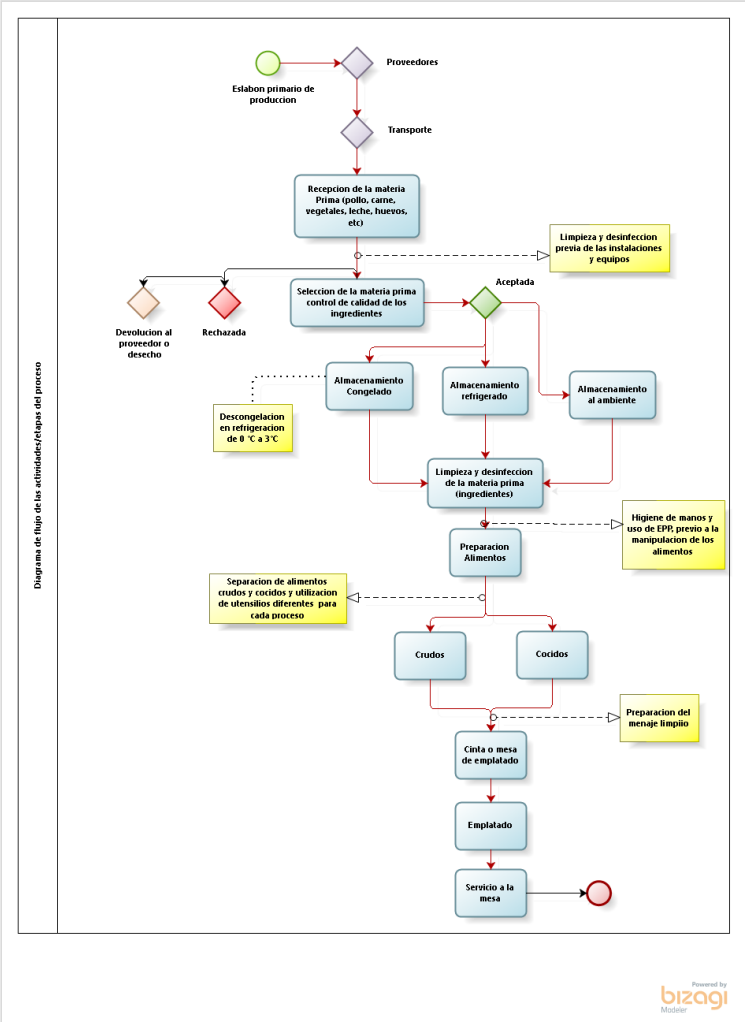
Según informa la Nutricionista del CPS Hogar Francisco y Clara, para la actividad del descomide consiste en retirar del plato los residuos sólidos de alimentos, se dispone de una caneca plástica para la recolección de los sobrantes de comida ubicada en el comedor principal, pero no se utilizan guantes. El personal del CPS Hogar Francisco y Clara informa que se utilizan utensilios en acero inoxidable cuando es posible. Además,

comenta que el uso de los guantes desechables no es necesario cuando se usan los utensilios apropiados. No obstante, comentan que son innecesarios para operaciones de limpieza y lavado de platos y para manipular alimentos con posterior tratamiento térmico.

Diagrama de flujo de las actividades/etapas del proceso

1 Figura 1. Diagrama de flujo de las actividades/etapas del proceso

Fuente: elaboración propia



Matriz de requisitos BPM		
Actividad /Etapa	Aspecto(s) identificados	Requisitos BPM identificados
Identificar requerimientos, especificaciones de cada alimento y calcular cantidades	Identificación de necesidad de cada alimento con base en el ciclo de minutos, Tabla de Porciones, derivación de dietas y cobertura actual. Las cantidades se calculan de acuerdo con el ciclo de menús, las cantidades necesarias por alimento dado en la tabla de porciones y Manual de dietas, con el fin de cubrir las necesidades del servicio de alimentos	Inocuidad de los alimentos, aseguramiento de la calidad
Identificar al proveedor y realizar cotización	Elaboración por parte del profesional de Nutrición y Dietética de la base de datos de los proveedores, la cual consta de: nombre del proveedor, persona de contacto, Dirección, Teléfono de contacto fijo y/o celular, correo electrónico, alimento que provee y periodicidad de compra.	Legislación sanitaria, aseguramiento de la calidad, documentación, inocuidad alimentaria
Seleccionar los proveedores	El profesional de Nutrición y dietética y la directora, realiza la selección de proveedores de acuerdo con los resultados y análisis de la información registrada en el Directorio de proveedores, el pedido y cotización.	Inocuidad de los alimentos, aseguramiento de la calidad
Recepcion de la documentación	El Nutricionista Dietista se encarga de la recepción de la documentación y verificar mensualmente los documentos que están por vencerse, con el fin de solicitar a los proveedores los documentos a vencer.	Legislación sanitaria, almacenamiento, transporte y distribución, aseguramiento de la calidad
Finalizar la compra del producto	El producto se encuentra en las condiciones requeridas, se procede a firmar la factura por parte del Auxiliar encargado de la recepción del producto, para el pago correspondiente a cargo de la directora.	Inocuidad de los alimentos, aseguramiento de calidad, legislación sanitaria
Transporte de alimentos	El transporte se realiza en vehículo que cumplen con las condiciones	Principios de higiene personal, seguridad en el trabajo, almacenamiento,

	establecidas en la normatividad. Los proveedores deben garantizar la inspección de los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados. La cadena de frío si se requiere, debe dar cumplimiento a lo establecido en la ficha técnica. Los manipuladores transportadores deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapabocas, bata) y contar con certificación de capacitación de manipulación de alimentos y el concepto favorable del vehículo de transporte.	transporte y distribución, aseguramiento de calidad
Equipos y utensilios	Los equipos y utensilios empleados se encuentran fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos, son fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección. Los equipos están diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea, plagas u otros agentes contaminantes del alimento. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos tienen superficies lisas, con bordes sin aristas y estar contruidas con materiales resistentes, impermeables y lavables. Los equipos están instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, desde la recepción de las materias primas y demás ingredientes, hasta el servido y distribución de los alimentos	Principios de higiene personal, inocuidad de alimentos, adecuación y mantenimiento de áreas de producción, seguridad en el trabajo, identificación de riesgos y aseguramiento de la calidad

Matriz de requisitos BPM

Area de servicio de alimentos	Informa que el Servicio de Alimentos está ubicado en el segundo piso del edificio principal y se comunica por medio de una ventana corrediza hacia el comedor, además cuenta con dos puertas de acceso, que mantienen cerradas para garantizar la restricción del personal, usan normatividad para la higiene personal como el lavado de manos, etc. Se evidencia que el funcionamiento del servicio de alimentos no pone en riesgo la salud y el bienestar de la población atendida. Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario.	Principios de higiene personal, legislación sanitaria, inocuidad de los alimentos, adecuación y mantenimiento de áreas de producción
Personal manipulador	Están definidos y muy claros los aspectos que debe seguir el personal como estado de salud, higiene personal, normatividad, protocolos, manipulación de alimentos.	Principios de higiene, seguridad en el trabajo, identificación de riesgos, aseguramiento de la calidad, almacenamiento, distribución, adecuación y mantenimiento de área de producción
Servicio de tiempos de comida	El Nutricionista Dietista informa que mantiene actualizada la información de las diferentes dietas de las personas mayores y la cantidad de alimento o preparación en cada una de los tiempos de comida por servicio, en el área de producción del Servicio de Alimentos y en el comedor. Esta información es actualizada periódicamente por el profesional de Nutrición según novedades.	Inocuidad de los alimentos, seguridad en el trabajo, aseguramiento de la calidad, distribución
Distribución en comedor	Los Auxiliares de protección tienen conocimiento de la dieta de cada adulto mayor y la distribuyen con base en los datos registrados en la cartilera del comedor.	Principios de higiene personal, inocuidad de los alimentos, aseguramiento de calidad
Recolección de menaje	Las personas responsables de la recolección del menaje esperan a que las personas mayores terminen de consumir los alimentos para recoger	Principios de higiene personal, inocuidad de los alimentos, aseguramiento de calidad

indispensables para identificar los peligros y puntos críticos (HACCP) que puedan afectar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Con el sistema de gestión integral se pretende cubrir y satisfacer la necesidad básica de alimentación, mantener un buen estado nutricional, proteger la salud y el bienestar de los adultos mayores que son los consumidores finales del servicio de alimentación de la unidad asociada con el SDIS, garantizando las condiciones sanitarias (higiene), adecuada manipulación y calidad de las materias primas en todas las preparaciones, asegurando alimentos seguros y saludables. Es así, como el sistema de gestión robustece la organización, crea confianza en las partes interesadas, mejora los procesos productivos, la infraestructura, almacenamiento técnico de la materia prima, asegura las condiciones de equipos y utensilios, control adecuado de residuos y plagas, control de ETA'S, adecuada limpieza y desinfección de áreas y equipos, personal competente, etc. Todas estas actividades (instructivos) deben estar documentadas (registros) para posterior revisión, seguimiento, evaluación o consulta. (ICBF,2018)

Legislación aplicable y actual

	los platos. El auxiliar de protección debe observar si sobra alimento y comunicar al profesional de Nutrición, la preparación, cantidad aproximada de adultos que no lo consumieron y la justificación del no consumo para toma de correctivo.	
Descomide e higienización	informa la Nutricionista del CPS Hogar Francisco y Clara, para la actividad del descomide consiste en retirar del plato los residuos sólidos de alimentos, se dispone de una caneca plástica para la recolección de los sobranes de comida ubicada en el comedor principal, pero no se utilizan cuantes.	Seguridad en el trabajo, principios de higiene personal

Fuente: Elaboración propia

Descripción del enfoque BPM aplicable a la organización

Alcance del sistema de gestión con enfoque en BPM

El alcance del Sistema de Gestión de Calidad e inocuidad alimentaria enfocado en BPM abarca toda la organización, sus funciones, procesos específicos y diferentes áreas que la conforman. En este caso de estudio cubre el área de nutrición y alimentación en todas las fases de la cadena desde el suministro de los productos de alimentación (proveedores), fase de elaboración y manipulación (preparación, cocción), almacenamiento, servicio, hasta el consumidor final. Inicia con las directrices internas del Sistema Integrado de Gestión; según la normatividad vigente siguiendo con su implementación y finalizando con su evaluación de desempeño, seguimiento, acciones correctivas y de mejora continua. Las BPM son

Legislación aplicable y actual		
Tabla 2.		
Actividad /Etapa	Normatividad y artículos	Aspectos técnicos y administrativos que debe realizar la empresa para cumplir la norma
Identificar requerimientos, especificaciones de cada alimento y calcular cantidades	Resolución 2674 de 2013 capítulo v aseguramiento y control de la calidad e inocuidad Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones.	deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.
Identificar al proveedor y realizar cotización	Resolución 2674 de 2013 capítulo v aseguramiento y control de la calidad e inocuidad Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico	deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
Finalizar la compra del producto	Resolución 2674 de 2013 capítulo v aseguramiento y control de la calidad e inocuidad artículo 21: control de la calidad e inocuidad Artículo 22. Sistema de control.	deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que

		<p>represente riesgo para la salud del consumidor.</p> <p>debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados.</p>
Transporte de alimentos	<p>Resolución 2674 de 2013</p> <p>capítulo viii almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos</p> <p>Artículo 29: Transporte.</p>	<p>El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:</p> <p>En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación.</p> <p>Deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.</p> <p>Deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos.</p> <p>Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.</p> <p>Deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.</p> <p>Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza</p>

		obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución.
--	--	---

Fuente Elaboración Propia.

Ciclo PHVA

Aspecto No.1: Planear el proceso de evaluación de los proveedores, con el fin de asegurar la verificación de los requisitos mínimos para el abastecimiento, recepción transporte y/o manipulación de los alimentos conforme la NTC ISO 22000:2018 Planear e implementar el cronograma de mantenimiento locativo, que permita el aseguramiento de las condiciones mínimas para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos para las personas mayores del servicio.

Aspecto 2. Hacer: El CPS Hogar Francisco y Clara presta servicios de atención integral a personas mayores en estado de vulnerabilidad social, en donde ofrece el servicio de alimentación a los usuarios institucionalizados, por tal motivo ha venido garantizando a través de su equipo directivo y operativo el cumplimiento del marco legislativo aplicable así como los estándares de habitación de los servicios de salud que ofrece conforme a la resolución 3100 del 2019 en donde se contemplan aspectos clave para la garantía de la calidad en el servicio, de la misma forma ha realizado todas las acciones contempladas en la ley 9 de 1979 respecto al control de plagas asociadas a la salud pública, abastecimiento seguro de agua potable, en donde realiza análisis de las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas al agua de consumo humano especialmente en las definidas en el decreto 2115 del 2007, por otra parte tiene definido un plan de saneamiento básico en donde integra los cuatro subprogramas requeridos por la resolución 2674 del 2013, adicionalmente cuenta con un manual de buenas prácticas de manufactura, en donde están definidos los requisitos que deben cumplir las personas que manipulen alimentos en el CPS Hogar Francisco y Clara, referente al manejo seguro de los residuos ha implementado la codificación de color verde, negro y blanco conforme al decreto 2184 del 2019 así como el decreto 351 del 2014, respecto a las condiciones de infraestructura han realizado modificaciones estructurales y terminados que permiten asegurar ambientes de fácil limpieza y desinfección, así como la garantía del seguimiento a las condiciones de temperatura y humedad en las zonas de bodega para el almacenamiento seguro de los alimentos.

Aspecto 3 Verificar: Las Nutricionistas Dietistas del Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara realizaron seguimiento y supervisión a la documentación exigida por la normativa vigente para el personal manipulador de alimentos como lo son: proveedores de alimentos, auxiliares de alimentación y auxiliares de enfermería con verificación del certificado de asistencia al curso de manipulación de alimentos el cual tiene vigencia anual y

		<p>representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.</p> <p>Deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.</p> <p>Deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.</p>
Equipos y utensilios	<p>Resolución 2674 de 2013</p> <p>capítulo viiii restaurantes y establecimientos gastronómicos</p> <p>Artículo 34. Equipos y utensilios.</p>	<p>Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución.</p>
Area de servicio de alimentos	<p>Resolución 2674 de 2013</p> <p>capítulo viiii restaurantes y establecimientos gastronómicos</p> <p>Artículo 35. Operaciones de preparación y servicio de los alimentos</p>	<p>Las operaciones de preparación y servicio de los alimentos cumplirán con los requisitos establecidos para preparación, servicio y productos finales garantizando calidad.</p>
Personal manipulador	<p>Resolución 2674 de 2013</p> <p>capítulo viiii restaurantes y establecimientos gastronómicos</p> <p>Artículo 36. Responsabilidad</p>	<p>El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán</p>

laboratorios Clínicos exigidos en la Resolución 2674 del año 2013, con el fin mantener actualizada la documentación, por otra parte el proveedor de lácteos el trébol, allego actualización de Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos, Acta N°4-0106 para el vehículo de placas SMO 88, con concepto sanitario favorable con el 98% de cumplimiento y Acta N° 4.0104, para el vehículo con placas RFK450, con concepto sanitario favorable con el 100% de cumplimiento, los cuales cuentan con vigencia de cuatro meses; Además el proveedor de pescado COMFISHMNQ, allego actualización de acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas, Acta N ASOOO16542, con fecha de 19 de marzo del año 2021.

Aspecto 4. Actuar: La auxiliar del servicio de alimentación Dolly Yamile Morales, identificada con c.c 20.824.545, allego actualización de laboratorios para la manipulación de alimentos con fecha de 10/03/2021, certificado médico para manipulación de alimentos con fecha de 11/03/2021 y certificado de manipulación de alimentos vigente hasta el 10/03/2022; Ingreso al servicio de alimentación Yuri Alejandra Baquero Cortes, identificada con c.c 1.069719701, la cual allego laboratorios para manipulación de alimentos con fecha de 29/03/2021 y certificado médico para manipulación de alimentos con fecha de 30/03/2021. Los demás auxiliares del servicio de alimentación cuentan con la documentación vigente. Los siguientes auxiliares de enfermería realizaron actualización de documentación requerida para la manipulación de alimentos: Anyi Alejandra Melo Garzón, identificada con c.c 1.072.896.078, allego actualización de laboratorios 11/03/2021, certificado médico de apto para manipular alimentos y carnet de manipulación con fecha de 12/03/2021, Juan David Villalba Tique, identificado con c.c 1.069.736.957, actualización de carnet de manipulación de alimentos con fecha de 12/03/2021 y Juan Camilo Bohórquez Rodríguez, identificado con c.c 1.069.767.963, allego actualización de certificado de manipulación de alimentos con fecha de 16/03/2021, laboratorios con fecha de 17/03/2021, certificado médico con fecha de 17/03/2021, Ingrid Xiomara Galindo Nariño, identificada con c.c 1.069.762.082, allego actualización de laboratorios de control, certificado médico y certificado de manipulación de alimentos con fecha del día 16/03/2021; Los demás auxiliares de enfermería cuenta con la documentación vigente a la fecha. Las nutricionistas del Centro de Protección social elaboraron cronograma anual del año 2021 de capacitación mensual dirigida a personal auxiliar de alimentación y servicios generales, en temas relacionados con Manual de Buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico. El día 03 de marzo del año 2021 se realizó capacitación dirigida al personal del servicio de alimentación y servicio generales acerca de procedimiento de transporte de alimentos; Además el día 10 de marzo, se realizó capacitación acerca del diligenciamiento del formato verificación transporte de alimentos dirigido al personal auxiliar de servicios de alimentación, incluyendo realización de formato pretest y pos-test de la capacitación.

Imagen 1. Ciclo PHVA

Fuente: Rodriguez (2015).



Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

La nutricionistas dietistas del centro de protección social Hogar Francisco y Clara, facilitaron la labor de los auditores, presentando la documentación, formatos y o soportes requeridos en visita virtual, realizada el día 5 de mayo del año 2021, se concluye que el Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara, tiene implementadas las medidas preventivas de bioseguridad, con el fin de mitigar, contener y evitar la propagación de la pandemia Covid 19, por otra parte el Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara cuenta con la totalidad de elementos, utensilios y equipos requeridos por anexo técnico para el área de servicio de alimentación de la misma forma recibió visita de inspección sanitaria a establecimiento de preparación de alimentos, el día 10 de diciembre de 2020, por parte técnico de saneamiento Octavio Matiz e Ingeniero de alimentos Juan David Patiño, de la secretaria de salud del municipio de Fusagasuga, obteniendo concepto sanitario favorable con 98% de cumplimiento, la cual se encuentra vigente.

Técnico en Gastronomía de los formatos publicados en el Sistema integrado de gestión SIG de la página web de la Secretaria de integración social, correspondientes a : Recepción de alimentos FOR-PSS-230, verificación del transporte de los mismos FOR-PSS-232 según fecha estipulada de entrega, en los cuales se toma registro de temperatura seguras durante el momento de la recepción, verificando calidad, cantidad, y características organolépticas de los víveres; Diligenciamiento del formato de control de entradas y salidas de cada alimentos; formato de preparación de alimentos FOR-PSS-243 verificando los procesos durante el pre alistamiento, cocción y terminación del producto, verificando antes de dar salida a las preparaciones, las características organolépticas de los mismos: olor, sabor, textura,

aceptabilidad y temperatura, con el fin de garantizar especialmente, en los cárnicos, textura y consistencia blanda, que permita un consumo fácil y oportuno. Además realiza diligenciamiento diario del formato control de temperaturas de equipos de refrigeración, FOR-PSS- 238 y formato control de temperaturas de equipos de congelación, FOR-PSS-239; Se realiza diligenciamiento 1 vez al mes por parte de las nutricionistas dietistas del centro de protección del formato evaluación características organolépticas, FOR-PSS-246, acompañamiento operación al servicio alimentos semanal, FOR-PSS-249 y formato inspección plan de muestreo porciones servidas, FOR-PSS-174. Para el mes de marzo se diligencio formato autorización cambio de preparación, FOR-PSS-245, registrando los cambios de menú, previamente autorizados por la nutricionista Martha Lucia Gonzales García, nutricionista equipo técnico, Subdirección para la Vejez, concluyendo que a nivel global cuenta con una adherencia > al 90% de los criterios establecidos en la normatividad nacional vigente y se encuentra alineada a los requisitos definidos en la NTC ISO 22000:2018.

Recomendaciones

Una vez realizada la auditoria y estudio de caso es preciso inferir que existen algunos aspectos puntuales en donde el Centro de Protección Social Hogar Francisco y Clara debe enfocar sus esfuerzos para la corrección de aspectos críticos en el proceso de aseguramiento de la inocuidad alimentaria del servicio, precisamente en el aspecto de infraestructura se recomienda contemplar la sustitución de los techos de la zona de preparación debido a que se encuentran diseñados con perforaciones, las cuales pueden ser objeto de acumulación y/o circulación de contaminación entre un lado u otro, por otra parte se recomienda incluir dentro de la planificación de actividades el cronograma de mantenimiento locativo, que permita asegurar las condiciones de infraestructura adecuadas para la inocuidad alimentaria en el servicio, adicionalmente se recomienda dar cumplimiento a los criterios definidos el subprograma de limpieza y desinfección acordes a la resolución 2674 del 2013, en donde evidencio algunos aspectos por mejorar referente a la higienización de las neveras, se recomienda realizar un control documental de los archivos requeridos por la secretaria distrital de integración social, en donde se encuentre disponible el 100% de los documentos del sistema de seguridad alimentaria, a pesar que en el momento de la visita se contó con todos los documentos se evidencio fallas en la custodia de los mismos al encontrarse en diferentes lugares. En aras de garantizar la mejora continua de los procesos, se recomienda realizar la planificación del PPR de control de plagas y lavado de tanques, debido a que se cuenta con los certificados de ejecución de las actividades, pero no existe claramente un proceso de planificación conforme ciclo PHVA, por otra parte se recomienda realizar seguimiento al cumplimiento de las observaciones dejadas por la médico ocupacional al personal manipulador de alimentos, así mismo la creación de un formato que permita caracterizar la calidad de los alimentos preparados bajo las condiciones organolépticas establecidas en el manual de Buenas Prácticas de Manufactura, dentro de los aspectos

verificados se encontró que los manipuladores realizan adecuados procesos de recepción de materias primas, sin embargo se recomienda continuar con los programas de capacitación continua así como la implementación de mecanismos de control y evaluación a los proveedores, se recomienda establecer una encuesta de satisfacción del servicio así como estrategias que permitan evaluar cada uno de los PPR establecidos por la organización. Se recomienda diseñar, socializar e implementar una política de seguridad e inocuidad alimentaria que este enfocada hacia la garantía y compromiso de la alta dirección en el aseguramiento de la inocuidad alimentaria en el servicio a las personas mayores institucionalizadas.

Formulación de dos preguntas basadas en el caso y en la norma ISO aplicable.

1. ¿Cuáles son los beneficios potenciales que genera en la organización la implementación de un Sistema de Gestión basado en la norma ISO 22000 de 2018 y criterios de las BPM?
2. ¿Cuáles son los problemas más frecuentes que se presentan en una organización al implementar un Sistema de Gestión en calidad y seguridad alimentaria?

Bibliografía

Cámara de Comercio de Bogotá. Consulta. Descripción actividades económicas (Código CIIU). En línea. Recuperado de: <https://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>

CCS Capacitación. (s.f.). Estudio de Caso, Inocuidad de alimentos. DIPLOMADO ISO 9001:2015 ISO 22000:2018. En línea. Recuperado de: <https://campus.ccs.org.co/mod/assign/view.php?id=160160>

CCS Consejo Colombiano de Seguridad; UNAD Universidad Nacional Abierta y a Distancia (s.f.). Diplomado Inocuidad Alimentaria. Modulo 6 Buenas Practicas de Manufactura BPM. En línea. Recuperado de: [file:///C:/Users/Windows/Downloads/Modulo_06%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/Windows/Downloads/Modulo_06%20(4).pdf)

Instituto Colombiano de bienestar familiar. (2018). Guía Técnica Del Componente De Alimentación Nutrición Para Los Programas Y Proyectos Misionales Del ICBF. Disponible en: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6_pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_i_cbf_v2.pdf

Ministerio de Salud y Protección Social (agosto de 2016). Adulto mayor, vida y dignidad. En línea. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Adulto-mayor-vida-y-dignidad.aspx>

Ministerio de salud y protección social. (22 de julio 2013).

Resolución 2674 del 2013. En línea. Recuperado de:
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

Norma Internacional ISO 22000. Segunda Edición 2018-06. (2018) Sistemas de administración de la inocuidad/seguridad de los alimentos — Requerimientos para cualquier organización en la cadena alimentaria. En línea. Recuperado de: https://auto-q=consulting.com.mx/Muestra04.ISO22.2020/Norma.ISO_22000_2018.Espanol.Aplicacion.pdf

Rodriguez H. (2015). QUE ES EL CICLO PHVA. Modelo de Gestión para Micro Empresas y Pequeñas Empresas (Mypes) – NTC 6001 Disponible en: <https://ntc6001.wordpress.com/2015/07/31/ciclo-phva/>

Secretaría Distrital de Integración Social “SDIS”. (2019). Sistema de Gestión. En línea. Recuperado de:
<https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/>

Secretaría Distrital de Integración Social “SDIS”. (mayo de 2019). Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales. Recuperado de: Instructivo recibo de alimentos, Secretaria Distrital de Integración Social.



Anexos



